



Scheda Tecnica

CBC-1

LIEVITO DA RIFERMENTAZIONE



PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Classificato come *Saccharomyces cerevisiae*, lievito ad alta fermentazione.

Analisi standard per il lievito LalBrew® CBC-1

Sostanza secca	93% - 97%
Cellule vitali	$\geq 5 \times 10^9$ UFC per grammo di lievito secco
Lieviti selvaggi	< 1 per 10^6 cellule di lievito
Diastaticus	Non riscontrato
Batteri	< 1 per 10^6 cellule di lievito

Il prodotto viene rilasciato sul mercato solo dopo aver superato una serie di rigorose analisi

*Vedere la scheda tecnica per ulteriori dettagli

Il LalBrew® CBC-1 è un lievito killer, ciò significa che è in grado di secernere una proteina tossica che può inibire altri lieviti sensibili a questa (molti dei lieviti di birra sono killer sensibili). Conoscendo questa sua caratteristica, sia nel caso di fermentazione primaria che di rifermentazione con LalBrew® CBC-1, è importante che vengano messe in atto corrette prassi di pulizia in modo da evitare contaminazioni incrociate con altre produzioni.



CARATTERISTICHE DI BIRRIFICAZIONE

FERMENTAZIONE PRIMARIA

In condizioni operative standard secondo metodo Lallemand con mosto a 20°C (68°F) il lievito LalBrew® CBC-1 mostra:

Vigorosa fermentazione che può concludersi in 3 giorni.

Aroma e gusto neutro

Il LalBrew® CBC-1 non metabolizza il maltotriosio (una molecola composta da 3 unità di glucosio), come risultato finale si avrà una birra con un corpo pieno ed una residua dolcezza. Correzioni delle temperature di ammostamento possono aiutare ad ottenere i risultati desiderati.

L'intervallo ottimale di temperature per la fermentazione primaria con LalBrew® CBC-1 per produrre stili tradizionali è di 20°C (68°F).

RIFERMENTAZIONE

I migliori risultati si sono ottenuti con l'aggiunta nella birra di zuccheri semplici come il destrosio. **Calcolare il corretto quantitativo di zucchero utilizzando *Bottle Conditioning Calculator****.

La rifermentazione può concludersi in 2 settimane alle temperature raccomandate.

L'intervallo di temperatura ottimale per il lievito LalBrew® CBC-1 è 15-25°C (59-77°F).

Il LalBrew® CBC-1 possiede adeguate riserve di carboidrati ed acidi grassi insaturi, sufficienti per le divisioni cellulari (tipicamente una) che avvengono in bottiglia.

LalBrew® CBC-1 è stato specificatamente selezionato dalla Lallemand Yeast Culture Collection per le sue specifiche caratteristiche per la rifermentazione ed il suo utilizzo è raccomandato sia in fusto che in bottiglia. Il LalBrew® CBC-1 è in grado di rifermentare la birra efficientemente grazie alla sua elevata resistenza ad alcool e pressione. Il profilo aromatico è neutrale, preservando così il profilo aromatico originale della birra. Questo lievito è in grado di sedimentare rapidamente formando un compatto sedimento sul fondo della bottiglia alla fine della rifermentazione. Il LalBrew® CBC-1 può altresì essere usato durante la fermentazione primaria, in particolare per sidro e mead. Il maltotriosio non è metabolizzato durante la fermentazione primaria della birra, quindi il LalBrew® CBC-1 si presta bene per birre con un residuo zuccherino più elevato ed un corpo più pieno.



DATI SALIENTI

STILE DI BIRRA

- In fermentazione primaria per birre maltate, con corpo pieno o birre alla frutta; come anche sidro e mead secchi
- In rifermentazione per qualsiasi stile di birra

INTERVALLO DI FERMENTAZIONE

Primaria: 20°C

Rifermentazione: 15 - 25°C (59 - 77°F)

ALCOOL TOLLERANZA

18% ABV per la fermentazione primaria

12-14% ABV per la rifermentazione

TASSO DI INOCULO

Primaria: 50-100g/HI

Rifermentazione: 10g/HL

* www.lallemandbrewing.com/en/canada/brewers-corner/brewing-tools/bottle-conditioning-calculator/



Scheda Tecnica

CBC-1 LIEVITO DA RIFERMENTAZIONE



UTILIZZO

Il tasso di inoculo influenza le prestazioni fermentative e il profilo aromatico della birra. Per il lievito LalBrew® CBC-1, un tasso di inoculo di 50-100g per Hl di mosto è sufficiente per raggiungere risultati ottimali per la maggior parte delle fermentazioni. Per la rifermentazione, un tasso di inoculo di 10g/Hl è consigliato. Fermentazioni più stressanti come mosti ad alta densità, elevato utilizzo di succedanei o elevata acidità potrebbero richiedere maggiori quantitativi di inoculo e l'utilizzo di nutrienti addizionali per garantire una corretta fermentazione.

*Trova l'esatto tasso di inoculo raccomandato con il nostro **Pitch Rate Calculator****.

Il LalBrew® CBC-1 può essere reinoculato come qualsiasi altro tipo di lievito in accordanza con le operazioni standard di processo specifiche di ogni birrificio per la gestione del lievito. L'aerazione/ossigenazione del mosto è richiesta quando si reinocula il lievito secco.



CONSERVAZIONE

Il lievito LalBrew® CBC-1 dovrebbe essere conservato in una confezione chiusa ermeticamente e sottovuoto, in un ambiente secco al di sotto dei 4° C (39°F). Il LalBrew® CBC-1 perde rapidamente le sue caratteristiche se esposto all'aria.

Non utilizzare confezioni da 500g o 11g che abbiano perso il sottovuoto. Le confezioni aperte devono essere risigillate, conservate in luogo asciutto al disotto dei 4°C (39°F), ed utilizzate entro 3 giorni dall'apertura. Se la confezione aperta viene rimessa immediatamente sottovuoto dopo l'apertura, il lievito può essere conservato al disotto dei 4°C fino alla data di scadenza indicata sulla confezione.

Non utilizzare il lievito dopo la data di scadenza stampata sulla confezione.

Le caratteristiche sono garantite quando il lievito è conservato correttamente e prima della data di scadenza. In ogni caso, il lievito secco di Lallemund Brewing è molto resistente e alcuni ceppi possono tollerare brevi periodi di stoccaggio in condizioni non del tutto ottimali.

Per qualsiasi ulteriore informazione, non esitate a contattarci. Abbiamo a disposizione un team di tecnici entusiasti a fornire il supporto necessario e guidarvi nel vostro viaggio fermentativo.

* www.lallemundbrewing.com/en/canada/brewers-corner/brewing-tools/pitching-rate-calculator/



REIDRATAZIONE

La reidratazione del lievito LalBrew® CBC-1 in acqua sterile è raccomandata prima di inocularlo nel mosto di birra, per ridurre lo stress sulle cellule nella transizione dalla forma secca a quella liquida. Per molte fermentazioni, questo stress non è significativamente tale da influenzare negativamente le performance fermentative ed il profilo aromatico della birra; è altresì possibile raggiungere buoni risultati anche inoculando direttamente il lievito secco nel mosto di birra. Raccomandiamo fortemente la reidratazione del LalBrew® CBC-1 per la rifermentazione e per condizioni fermentative poco ospitali come elevate densità del mosto o mosti acidi dove ulteriori fattori di stress sul lievito secco potrebbero avere impatti più significativi sul prodotto finito. L'utilizzo di nutrienti per la reidratazione, come Go-Ferm Protect Evolution, hanno dimostrato un miglioramento significativo nelle prestazioni fermentative in fermentazioni difficili.

Le linee guida per la reidratazione sono piuttosto semplici e rappresentano un rischio molto più basso di contaminazione rispetto ad uno starter, il quale non è necessario quando si utilizzano i corretti quantitativi di inoculo raccomandati per il lievito secco riattivato.

Spargere il lievito sulla superficie di acqua sterile alla temperatura di 30-35°C (86-95°F) in rapporto di uno a dieci volte il suo peso. Non usare mosto, o acqua distillata o osmotizzata, in quanto provocherebbe una diminuzione della vitalità del lievito stesso.

Mescolare gentilmente, lasciare il lievito indisturbato per 15 minuti, successivamente mescolare delicatamente per mettere in sospensione il lievito completamente. Lasciarlo indisturbato per altri 5 minuti a 30-35°C.

Successivamente portare la temperatura a quella del mosto da inoculare e inoculare senza ulteriori ritardi. Stemperare la temperatura della miscela di non oltre 10°C per volta ad intervalli di 5 minuti con aliquote di mosto. Sbalzi termici, superiori ai 10°C, possono favorire la formazione di elementi mutanti (petite mutants) che nel lungo termine provocherebbero fermentazioni incomplete e la possibile formazioni di composti indesiderati. Non permettere alla miscela di disperdere naturalmente il calore. Questo richiederebbe troppo tempo con il risultato negativo di perdita di vitalità del lievito.

Fermentazione Primaria: Inoculare senza ulteriori ritardi nel mosto raffreddato. Il lievito LalBrew® CBC-1 è stato confezionato per sopravvivere alla reidratazione. Questo lievito contiene un'adeguata riserva di carboidrati e acidi grassi insaturi per raggiungere uno sviluppo ed una crescita attiva. Non è necessario areare il mosto per il suo primo utilizzo.

Rifementazione: Inoculare senza ulteriori ritardi nella birra che precedentemente è stata addizionata con zucchero, e procedere immediatamente al confezionamento.

CONTATTACI

Per maggiori Informazioni, visitate il nostro sito web a www.lallemundbrewing.com

Per qualsiasi domanda, potete contattarci all'indirizzo email brewing@lallemund.com